

FEDAGROMERCATI ACMO BOLOGNA

Pure in agosto ortofrutta sempre rintracciabile

SI AVVICINA inesorabilmente il mese durante il quale buona parte delle attività produttive, e fra queste anche quella dei negozi di vicinato, subisce una sosta giustificata dal fatto che anche i commercianti sono fatti di carne ed ossa, e, sia la carne che le ossa hanno bisogno di ritempersi dalle fatiche quotidiane legate al lavoro di questi professionisti. Ma, pur da una affrettata indagine svolta nella nostra provincia, appare come i distributori d'ortofrutta siano i meno sensibili ai richiami delle sirene marine e siano fra quelli che maggiormente presidiano il territorio di appartenenza. Un buon aiuto viene dato dal tipo di prodotto che vendono, col grande caldo, infatti, il consumatore è molto più attratto dai prodotti ortofrutticoli rispetto alla carne rossa o agli insaccati; in fondo una buona anguria, un buon melone, un'insalata di cipolla, scarola, fagioli e tonno, insaporita anche con due capperi, due olive snocciolate, e due filetti di alici, diventa un piatto unico completo per tante giornate o serate d'estate.

E GLI ACQUISTI dell'ortofrutta che provengono dai grossisti del Caab sono acquisti sicuri, in quanto a Bologna siamo stati i primi in Italia e forse in Europa ad applicare le regole relative alla rintracciabilità. Ma di cosa stiamo parlando? E' presto detto: intanto il Regolamento CE n°. 178 del 28 gennaio 2002 ha introdotto l'obbligo della rintracciabilità degli alimenti in tutte le fasi della produzione, della trasformazione o lavorazione e della distribuzione, compresa quella grossista e al dettaglio. In Italia le li-

nee guida relative alla rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi sono state redatte dalla Conferenza Stato Regioni con l'accordo del 28 luglio 2005 (Suppl. G.U. 294 del 19/12/2005). Ma in pratica cosa vuol dire? Con il termine rintracciabilità si intende la possibilità di ricostruire o tracciare la strada che ha percorso un alimento o le componenti di quell'alimento lungo tutta la filiera agroalimentare, in modo che, nel caso sventurato di qualche incidente o di qualche elemento inquinante, si possa immediatamente risalire alle fonti e alle cause di una pic-

cola o grande imperfezione. In pratica, la rintracciabilità garantisce produttori, trasformatori, distributori e consumatori, e, nelle etichette della merce acquistata in mercato si ritrova il nome e cognome del produttore o della cooperativa di appartenenza, l'origine del prodotto o zona di produzione, il confezionatore, e, se del caso, anche il nome della varietà, il calibro e la classe merceologica.

PER FARE un piccolo esempio, possiamo trovare una confezione di pesche cartelinate in questo modo: Rossi Franco Via delle Fragole 21 47042 Cesenatico FC (produttore) - pesche a pasta gialla - origine Italia - Emilia Romagna - Cesenatico - categoria I° - calibro mm 73/80 (AA) -

N° 3169 Registro Nazionale degli Operatori Ortofrutticoli (Bndoo). Il Sig Rossi sa che ha inviato le sue fragole alla Ditta Neri del Caab che a sua volta ha registrato tutte le vendite della fragole ai singoli dettaglianti (Sig. Bianchi), ambulanti o altri grossisti. Pertanto si traccia in andata e si rintraccia al ritorno.

Ecco i prodotti del venerdì

ECCO i prodotti del venerdì (prezzi in euro).

Cipollotti di Tropea --- 2,40 / 2,70

Meloni lisci pezz. media --- 2 / 2,30

Lattuga Cappuccia --- 1,50 / 2

Patate --- 1 / 1,20

Pomodori rossi a grappolo --- 1,20 / 1,50

Pesche cal. Medio "AA" --- 2 / 2,5

Nettarine cal. Medio "AA" --- 2,2 / 2,6

Angurie --- 0,80 / 1

Melanzane ovali nere e violette --- 1,60 / 1,80

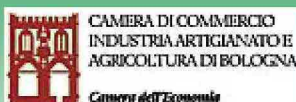
Ciliegie duroni --- 7 / 8

Zucchine verdi scure/chiare --- 1,40 / 1,60





Bussola Verde



Orientamento ai consumi

IL VOTO DEGLI ORTAGGI

Voti da 1 a 9

6/7 **Bietole da costa**, il prodotto proveniente dalla Romagna e di qualità decisamente superiore

6/7 **Carote**, la qualità delle radici più ecologiche del mondo si mantiene buona e i prezzi sono accessibilissimi

7 **Cavolfiori**, provengono anche dalla Germania i prezzi si sono ridimensionati e l'offerta supera la domanda

7 **Cavoli cappucci**, sia crudi che cotti hanno le caratteristiche di un integratore alimentare di sali minerali e vitamine

6/7 **Cipolle**, bianche, rosse e gialle quelle di Medicina sono sempre di alta qualità

6/7 **Cipollotti**, quelli dolci di Tropea, sono ben presenti a prezzi accessibili

5/6 **Fagiolini**, i prezzi sono in aumento e la qualità è buona

6/7 **Funghi champignon coltivati**, dalla provincia di Bologna partono per tutta Italia le migliori qualità

7 **Lattughe**, si stanno raccogliendo anche le produzioni dell'Emilia Romagna e la varietà «Iceberg» proviene anche da Olanda e Germania

7 **Melanzane**, i prezzi si sono ridimensionati e l'offerta prevede varietà globose, lunghe, nere e violette

6 **Patate**, si stanno raccogliendo le ottime prodotte nella provincia di Bologna

6 **Peperoni**, stanno provenendo anche dall'Italia centrale, la qualità è buona e sono in concorrenza con quelli di importazione

8 **Pomodori ciliegini**, forte ridimensionamento dei prezzi, sia per gli ultimi siciliani che per quelli della provincia di Latina

8 **Pomodori rossi a grappolo**, è più che mai opportuno consumare le bacche di pomodoro quando sono ben mature

6/7 **Porri**, anche di produzione nazionale e olandese, la qualità è ottima

6/7 **Radicchio rosso tondo**, anche dalla zona di Avezzano in Abruzzo le produzioni sono di buona qualità

6 **Scarole**, prezzi medi stabili per quelle imbiancate, lisce e ricce

6 **Sedani imbiancati**, gli orticoltori bolognesi sono maestri nella produzione di questo meraviglioso ortaggio

6/7 **Zucchine**, ridimensionamento dei prezzi che sono in equilibrio fra le verdi scure e le verdi chiare

IL VOTO DELLA FRUTTA

Voti da 1 a 9

6 **Albicocche**, anche le produzioni francesi, di buona qualità sono presenti sul mercato

7 **Ananas**, è da Panama e Costa Rica che arrivano le qualità migliori

8 **Angurie o cocomeri**, anche le produzioni locali sono di qualità buona a prezzi accessibili

5 **Ciliegie**, ottime, prezzi elevati, provengono dall'Alto Adige

4/5 **Fragole**, solo discreta la qualità a prezzi che stanno lentamente aumentando

6 **Limoni**, è un prodotto altamente salustico, proviamo a sostituire l'aceto con il succo di limone

5/6 **Mele di montagna**, oltre a quelle del Trentino e dell'Alto Adige abbiamo anche il prodotto cileno con buona qualità ma a prezzi piuttosto elevati

7 **Meloni**, quelli a buccia liscia sono generalmente più apprezzati rispetto a quelli retati e non c'è momento migliore per gustarli!

6/7 **Nettarine**, sono arrivate sui mercati le migliori varietà dalla Romagna

5 **Pere**, stanno arrivando le precoci «Moretini» e «Coscia» a prezzi elevati, la commercializzazione delle vecchie nostrane è praticamente terminata

6/7 **Pesche**, buona qualità e buono anche il prezzo

6 **Susine o prugne**, si chiamano «BlackStar», «Sangue di Drago», «Goccia d'oro», «Ersinger» e provengono dall'Italia centrale e settentrionale

LA VOTAZIONE DA 9 A 1 VA INTESA
COME LA CLASSICA «PAGELLA SCOLASTICA»

9 - 8 - 7 - 6 prodotto assoldo di cui si consiglia l'acquisto e il consumo

5 prodotto incerto

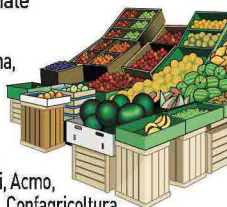
4 - 3 - 2 - 1 prodotto per il quale si rilevano prezzi ancora superiori ai valori normali

Le valutazioni vengono aggiornate ogni settimana

www.bussolaverde.it

Il coordinatore del comitato **Dr. Roberto Piazza**

IL COMITATO: Provincia di Bologna, Comune di Bologna, Camera di Commercio, Azienda USL di Bologna, Facoltà di Agraria dell'Università di Bologna, Ascom, CAAB Mercati, Acmo, Ager, Borsa merci, Coldiretti, Cia, Confagricoltura, Confesercenti, Federconsumatori, Adiconsum, Sos Consumatori, Conad nazionale, Coop Italia, Consorzio AgriBologna, AIAB Associazione Italiana Agricoltura Biologica



RdC

